

2812 SLICER

MODEL 2812 & 2912 SLICERS

MODELS

2812	*ML-104959*
2912	*ML-104964*

Previous models covered by this manual:

2812	*ML-104618*
	ML-104826
2912	*ML-104761*
	ML-104821



Hobart Food Equipment Group Canada
190 Railside Road
North York, Ontario
M3A 1B1

F33251 (801) [F34454.200]

PRINTED IN THE U.S.A.

Installation, Operation, and Care of MODEL 2812 & 2912 SLICERS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The model 2812 and 2912 slicers are equipped with a ½ HP (0.37 KW) motor and are available for single-phase electrical service. The slicer features the exclusive Hobart Stay-Sharp contoured cast solid stainless steel knife. The slicer is furnished with a cord and plug as standard equipment. Other features and options include:

The **Power Interrupt** feature, standard, requires the slicer to be manually re-started after a power interruption.

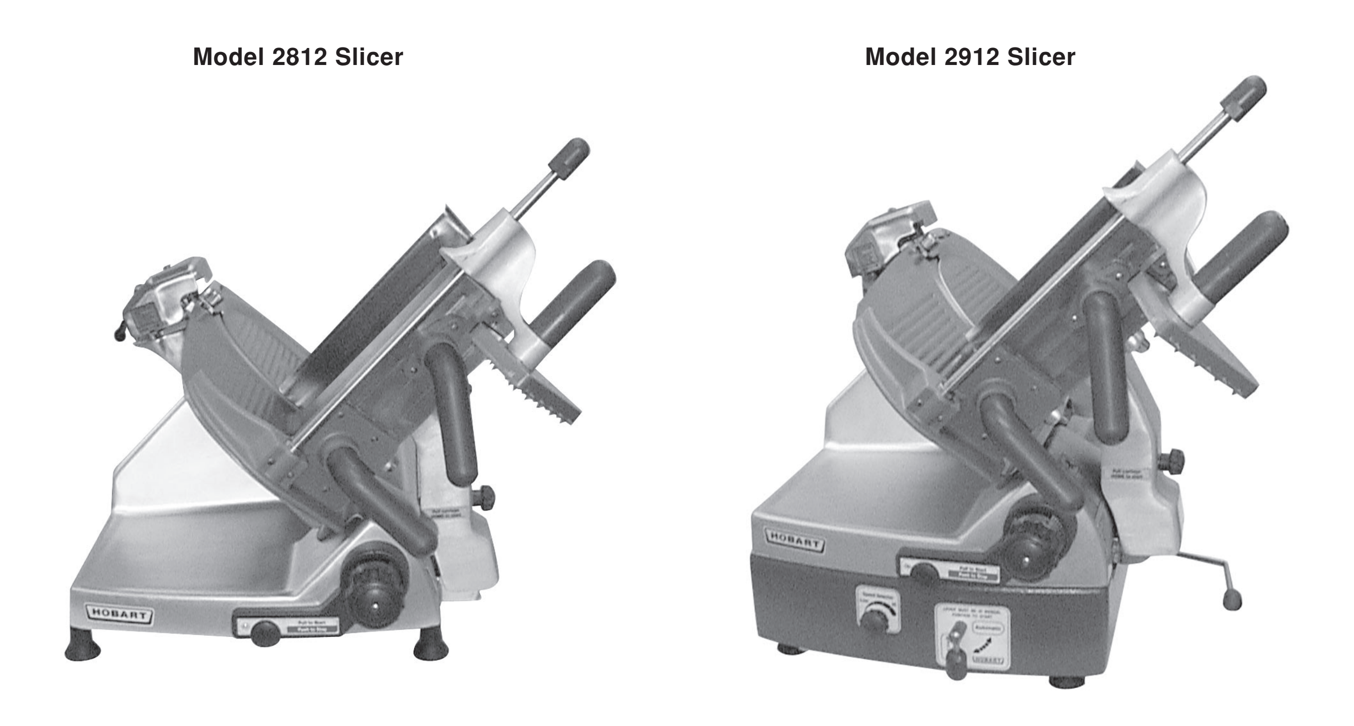
The **Gauge Plate and Carriage Interlock** feature, standard, prevents the Carriage Tray from being removed unless the Carriage is in the HOME position (pulled all the way to the front) and the Gauge Plate is CLOSED. When the Carriage Tray is tilted horizontally, the slicer will turn OFF if it has not previously been turned OFF. Once the Carriage Tray is tilted horizontally or removed, the slicer cannot be started and the Gauge Plate cannot be opened until the Carriage Tray is returned to its normal operating position.

The **HomeStart** feature, standard, requires the carriage to be in the HOME position before the slicer can be started.

The 2912 slicer features automatic slicing with six adjustable speeds.

A tubular food chute, 4" (102 mm) leg set and slaw tray are other available accessories for 2812 and 2912. The low carriage fence is an accessory on 2812; it is standard on 2912. A high carriage fence is an accessory used with front mounted meat grips. The standard meat grip is front-mounted. Heavy front-mounted meat grip is an available accessory.

Model 2812 Slicer **Model 2912 Slicer**



INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking the slicer, check for possible shipping damage. If the slicer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Prior to installing the slicer, test the electrical service to assure it agrees with the specifications on the machine data plate. The data plate is located on the right side of the slicer base.

CARRIAGE TRAY

The Carriage Tray is secured to the slicer when the knob on the Carriage Tray / Support Arm is turned clockwise until snug (Fig. 1). Refer to page 7 for assembly information.

SHARPENER

The Sharpener should already be mounted on top of the slicer and locked to its bracket (Fig. 1).

TOP KNIFE COVER

The Top Knife Cover should already be in place and secured with its Latch Knob (Fig. 1).

DEFLECTOR

The Deflector should already be mounted below the knife (Fig. 1).

FENCE (Low and High Fences are used with front-mounted meat grip only.)

Either Fence (Fig. 1) can be clamped on the Carriage Tray to limit product movement during slicing.

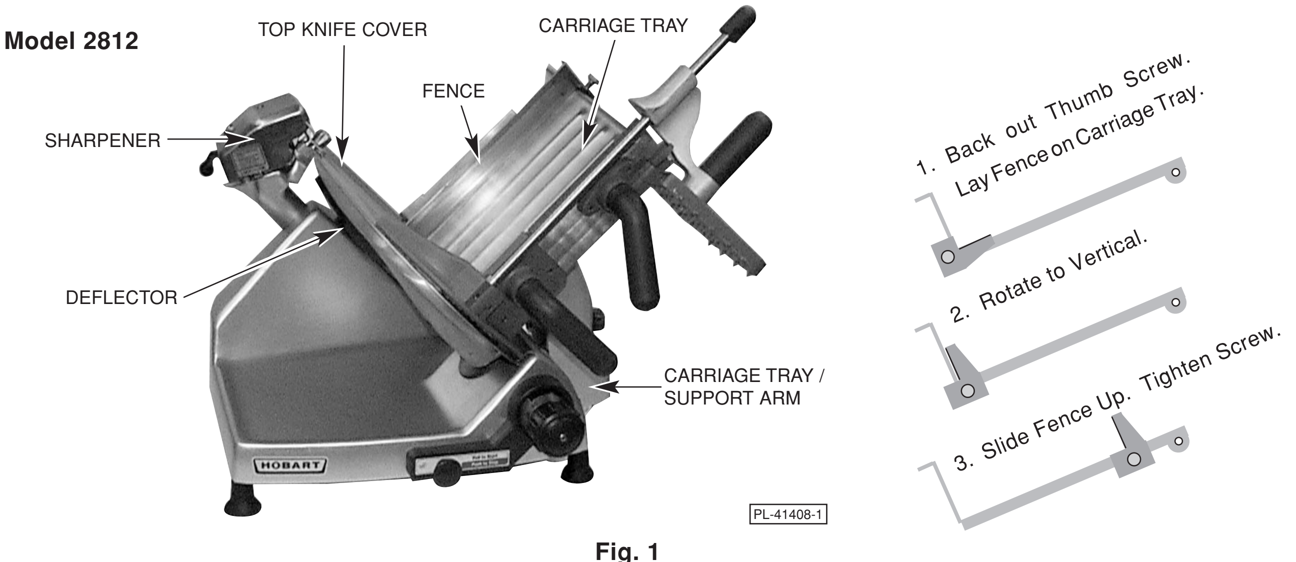


Fig. 1

ELECTRICAL

WARNING: THIS MACHINE IS PROVIDED WITH A THREE-PRONG GROUNDING PLUG. THE OUTLET TO WHICH THIS PLUG IS CONNECTED MUST BE PROPERLY GROUNDED. IF THE RECEPTACLE IS NOT THE PROPER GROUNDING TYPE, CONTACT AN ELECTRICIAN.

CLEAN BEFORE USING

The 2812 or 2912 slicer must be thoroughly cleaned and sanitized after installation and before being used. Refer to Cleaning, page 6.

OPERATION

SAFETY

SAFETY DEVICES INCORPORATED IN THIS SLICER MUST BE IN THEIR CORRECT OPERATING POSITIONS ANYTIME THE SLICER IS IN USE.

The Top Knife Cover must be in position and secured with the Latch Knob (Fig. 2). The Ring Guard is not removable. The Deflector, mounted below the slicer knife, can be removed for cleaning.

The Meat Grip (Fig. 2) must be used when slicing short ends to keep your hand(s) away from the knife.

When the slicer is not running, the Index Knob (Fig. 2) must be turned back below zero (fully clockwise). The Gauge Plate will then cover the knife edge.

Always UNPLUG the Power Cord before cleaning or moving the Slicer.

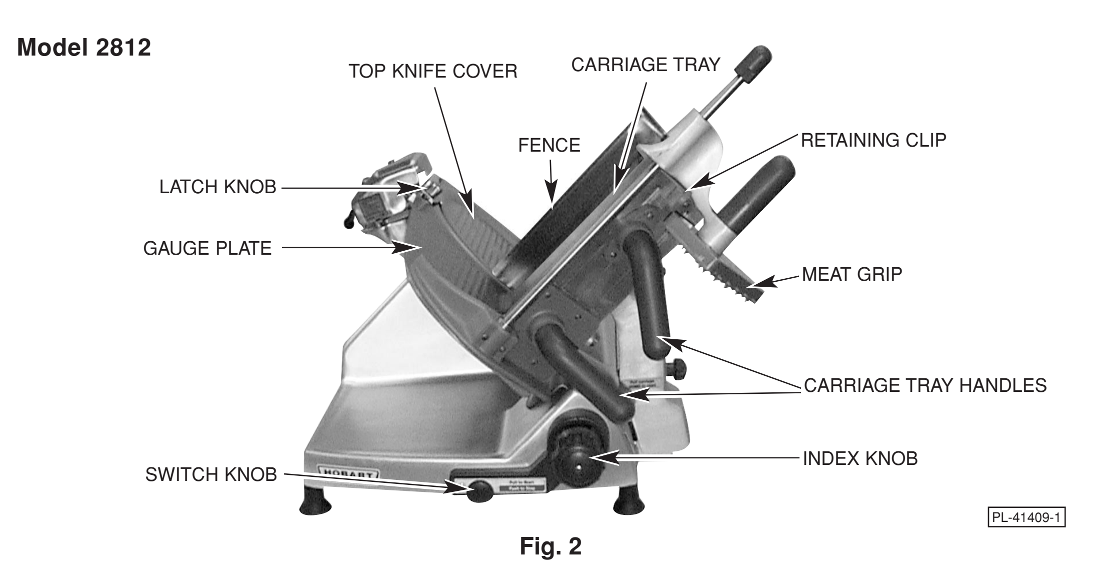


Fig. 2

WARNING: ROTATING KNIFE. USE FEED GRIP. UNPLUG MACHINE POWER CORD BEFORE CLEANING, SERVICING, OR REMOVING PARTS. REPLACE PARTS BEFORE USE.

SLICING — MODEL 2812

With the Gauge Plate fully closed, pull the Carriage all the way toward you until it reaches its stop. With the Meat Grip out of the way, place the product to be sliced on the Carriage Tray. Set the Meat Grip against the product.

If the Meat Grip is not needed, it may be stored out of the way by rotating it behind the top of the Carriage Tray where it can rest on the Retaining Clip (Fig. 2).

Adjust the Gauge Plate to obtain the desired slice thickness by turning the Index Knob (Fig. 2). The numbers on the Index Knob do not indicate actual measurements but may be used for reference to duplicate slice thickness. Turn the slicer on by pulling the Switch Knob (Fig. 2) forward until it starts and then releasing it. Slicer will not stay on unless the gauge plate is opened first. Unless the Gauge Plate is opened before pulling the Switch Knob on, the slicer will not continue to run when the Switch Knob is released.

Use either Carriage Tray Handle (Fig. 2) to push the Carriage back and forth to slice.

Turn the slicer off by pushing the Switch Knob or by closing the Gauge Plate.

SLICING — MODEL 2912

With the Gauge Plate fully closed, pull the Carriage all the way toward you until it reaches its stop. With the Meat Grip out of the way, place the product to be sliced on the Carriage Tray. Adjust the fence by loosening the thumb screw and sliding the fence so that it is close to the product but not pushing against it. Tighten the thumb screw. Set the Meat Grip against the product. Always make sure the Lever (Fig. 3) is in the Manual position (down) before starting the slicer.

If the Meat Grip is not needed, it may be stored out of the way by sliding it to the top of its travel, rotating it under the Carriage Tray, and allowing it to rest in the Retaining Clip (Fig. 3).

Adjust the Gauge Plate by turning the Index Knob (Fig. 3) to obtain the desired slice thickness. The numbers on the Index Knob do not indicate actual measurements but may be used for reference to duplicate slice thickness. Turn the slicer on by pulling the Switch Knob (Fig. 3) forward until it starts and then releasing it. Unless the Gauge Plate is opened before pulling the Switch Knob on, the slicer will not continue to run when the Switch Knob is released.

Use either Carriage Tray Handle (Fig. 3) to push the Carriage back and forth to slice manually.

Turn the slicer off by pushing the Switch Knob or by closing the Gauge Plate.

To operate the slicer in Automatic mode . . . Rotate the Speed Selector Knob (Fig. 3) to the desired speed; make sure the Carriage is in HOME position (all the way forward); make sure the Lever (Fig. 3) is on the Manual position (pointing down); turn the slicer on; start the carriage drive unit by rotating the Lever to the Automatic position (up and to the right).

Any of the six speed selections can be used to begin Automatic mode. The speed can be adjusted at any time by rotating the Speed Selector Knob.

To stop the drive unit, rotate the Lever down and to the left — to the Manual position.

To use the optional Food Chute, place the Meat Grip on the Retaining Clip, fit the hangers on the Food Chute around the meat grip slide rod (at front), and lower the Food Chute onto the Carriage Tray.

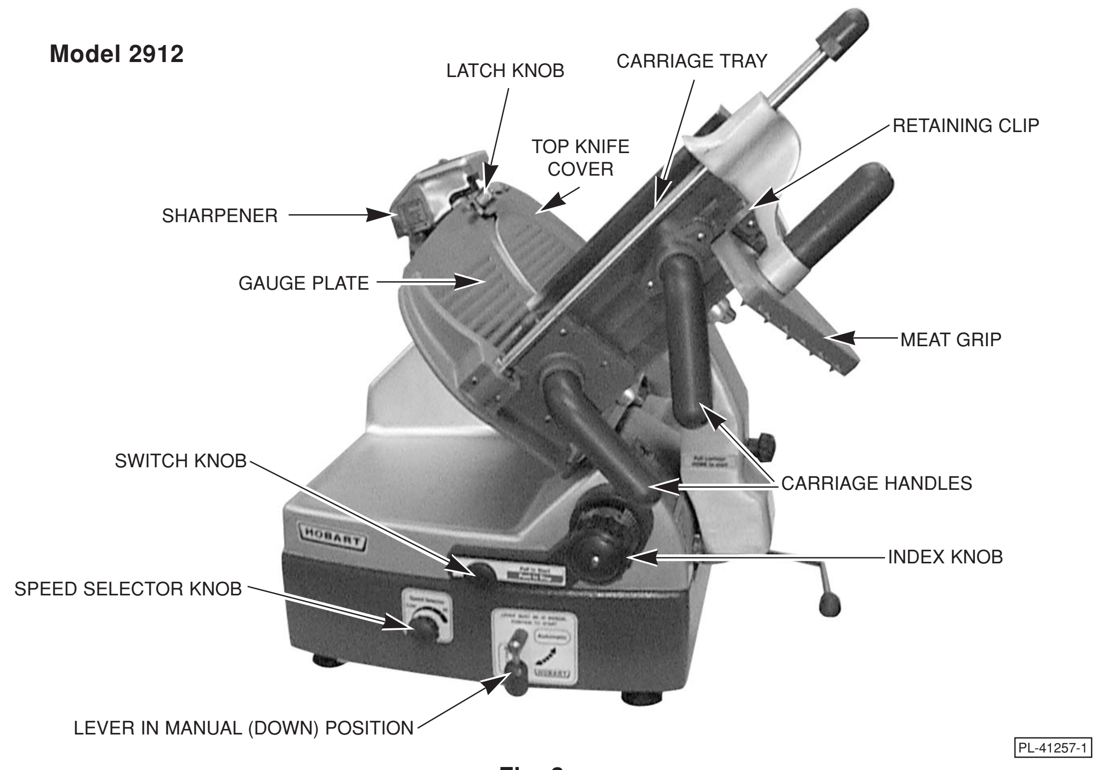


Fig. 3

CLEANING

This machine must be thoroughly cleaned and sanitized after each day's operation or after being idle for an extended period of time.

WARNING: THE SLICER KNIFE IS VERY SHARP. EXERCISE EXTREME CAUTION WHEN WORKING NEAR THE KNIFE.

WARNING: UNPLUG MACHINE POWER CORD AND TURN THE INDEX KNOB FULLY CLOCKWISE BEFORE CLEANING THE SLICER.

Use a clean cloth soaked in mild detergent and warm water to wipe all surfaces of the machine. Rinse using a fresh cloth and clean water. Use only products formulated to be safe on stainless steel or aluminum.

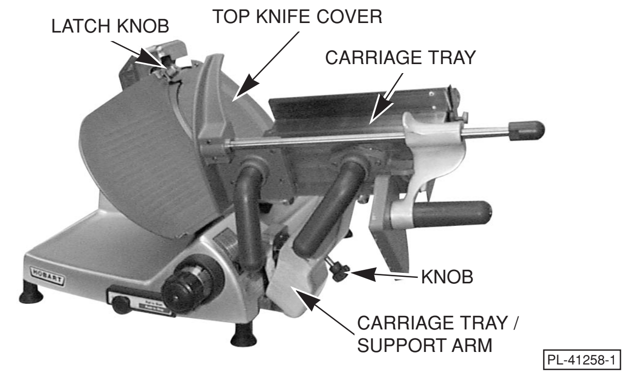


Fig. 4

To clean the Carriage Tray, close the gauge plate and pull the Carriage all the way to the front. Unscrew the Knob on the Carriage Tray / Support Arm (Fig. 4). Tilt the Carriage Tray / Support Arm to the right until almost horizontal (Fig. 4). The Carriage Tray / Support Arm can be cleaned while in this horizontal position, or it can be removed by grasping with both hands and lifting straight up. Once removed, the Carriage Tray / Support Arm can be cleaned in a sink. **NOTE**: The last three digits of the slicer serial number are etched on the Key (Fig. 8) so you can make sure the Carriage Tray stays with its own slicer.

Remove the Top Knife Cover by rotating the Latch Knob (Fig. 4) counterclockwise and lifting it free of the guide pins. Remove the Deflector (Fig. 1) from its mount below the slicer knife by rotating downward. Clean both Top Knife Cover and Deflector with warm soapy water in a sink. Rinse with clean water.

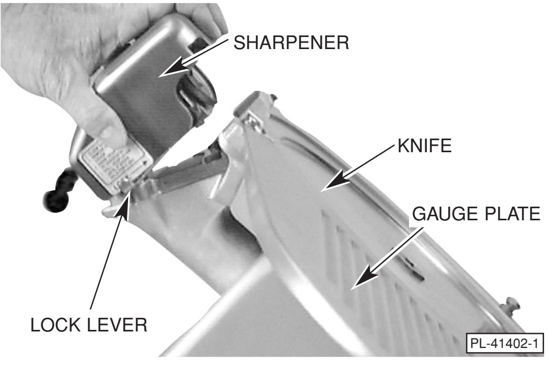


Fig. 5

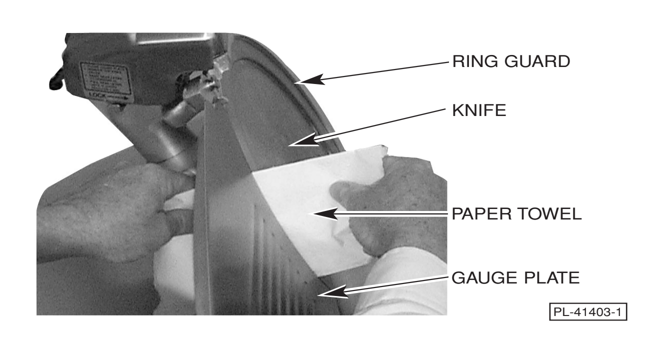


Fig. 6

Remove the sharpener by pushing the Lock Lever to the left (Fig. 5). Tilt the right side up, clearing the right guide pin, then lift the sharpener up, clearing the left guide pin. Wipe out any residue remaining inside the sharpener housing and clean the sharpener in a sink. Rinse with fresh water.

Clean completely around the Ring Guard by working a moistened, folded paper towel between the Ring Guard and Knife. Insert the towel at the base of the Ring Guard. Manually rotate the knife and the towel will wipe the Ring Guard and the edge of the Gauge Plate as it follows the knife (Fig. 6).

Wash and rinse both sides of the knife by wiping outward from the center. Use a mild detergent or sanitizer solution only. Never clean any part of the slicer with steel pads.

Do not exceed chemical manufacturer's recommended concentrations for detergent or sanitizer. Do

not exceed 200 parts per million concentration of available chlorine. For example, mixing 1 tablespoon (15 ml) of 5.25% sodium hypochlorite bleach with 1 gallon (4.5 litres) of water yields a solution containing 200 ppm of available chlorine. Solution with concentrations greater than 200 ppm will accelerate corrosion of metals. Maximum exposure to sanitation solution varies with temperature and concentration. Rinse with clean water.

Reassemble the sharpener to the mounting bracket by sliding the left slot on the sharpener over the left guide pin on the bracket while tilting slightly (Fig. 7). Then, press down on the right side of the sharpener so the locking hole fits over the right guide pin on the bracket. Slide the Lock Lever to the right to lock the sharpener in position. Make sure the sharpener is securely engaged to the pins on the bracket.

Carefully reassemble the Top Knife Cover by putting it in position (three guide pins). Lock by turning the Latch Knob to the left while lowering the Top Knife Cover; then, release the Latch Knob and turn it to the right until snug.

Replace the Deflector below the slicer knife: Guide bottom of socket onto mount and rotate upwards.

Make sure the digits etched on the Key (Fig. 8) match the last three digits of the slicer serial number. To reinstall the Carriage Tray / Support Arm: Hold it with both hands and lower it so the Key at the bottom of the Support Arm fits into the slot of the Carriage Pivot (Fig. 8). The Carriage Tray should rest almost horizontal (Fig. 4). Return the Carriage Tray to the Gauge Plate by tilting to the left. Turn the Knob on the Carriage Tray / Support Arm clockwise until snug.

The model 2812 slicer has a Cleaning Leg underneath the machine. To engage the Cleaning Leg, raise the front of the slicer by lifting the front of the slicer base. The Cleaning Leg will swing straight down. Pull the Cleaning Leg all the way to the front so the slicer is completely supported before cleaning underneath (Fig. 9).

To clean under the model 2912 slicer, raise the Lift Lever past center to its stop (Fig. 10). After cleaning, return the slicer to its normal position by slowly retracting the Lift Lever.

DO NOT wash any slicer components in a dishwasher.
DO NOT immerse slicer base or motor in water.

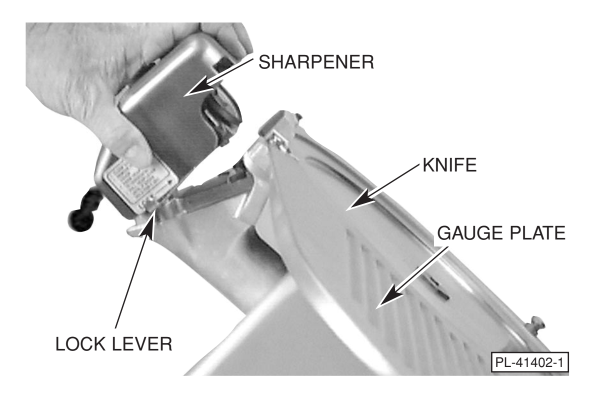


Fig. 7

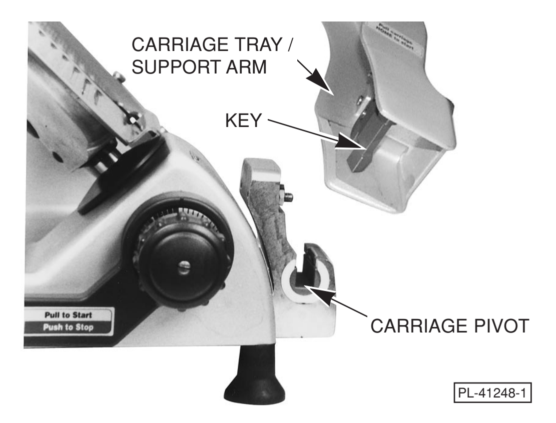


Fig. 8



Fig. 9

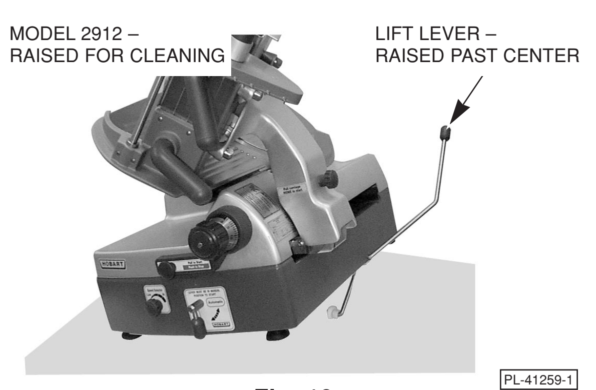


Fig. 10

If using a chlorinated sanitizing solution, dilute per manufacturer's guidelines. Rinse with fresh water.

NOTE: Failure to follow use, care, and maintenance instructions may void your Hobart warranty.

MAINTENANCE

KNIFE SHARPENING

The Hobart cast stainless steel knife will provide long service in normal food retail or commercial kitchen use. However, in high volume applications where it is a practice to sharpen the knife frequently or even daily, the knife will be expended in a shorter time.

Sharpen only when necessary; prolonged or too frequent sharpening results in unnecessary knife wear.

WARNING: UNPLUG MACHINE POWER CORD.

Turn the index knob fully clockwise to close the gauge plate. Remove the Top Knife Cover by rotating the Latch Knob counterclockwise and lifting it off the slicer. Thoroughly wash the area around the knife, the exposed knife surfaces, and the knife edge. Fat from meat or cheese should not be allowed to transfer from the knife to the sharpener.

Plug in machine power cord. With the carriage tray pulled fully forward, start the slicer with your right hand by pulling the start switch forward and holding it out. If the sharpener handle is the type that does not hang downwards, pull it fully forward for 5 seconds (Fig. 11). If the sharpener handle does hang downwards, lift it with your left hand until horizontal and pull forward for 5 seconds (Fig. 11). Slowly release the sharpener handle. Release the switch knob to turn the slicer off. If necessary, repeat sharpening for another 5 seconds.

Unplug machine power cord. Wipe the slicer with a clean damp cloth to remove any grinding particles. Replace the Top Knife Cover.

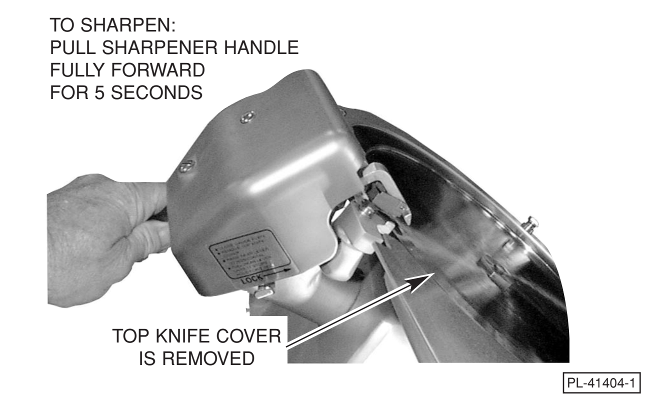


Fig. 11

LUBRICATION — Carriage Slide Rod

Lubricate the Carriage Slide Rod with Lubriplate FMO-200-AW oil (supplied). Either squirt 8 – 10 drops every 2 – 3 months (depending on usage) in the Wick Hole on the Carriage Transport (Fig.12). Or, once monthly, apply 4 – 5 drops directly on the Carriage Slide Rod on each side of the Carriage Transport (Fig.12).

To apply oil, pull out the telescoping tube on the oil bottle, aim the tube, and squeeze gently on the sides of the bottle. After applying oil, move the Carriage Tray back and forth a few times so the oil spreads over the entire length of the slide rod.

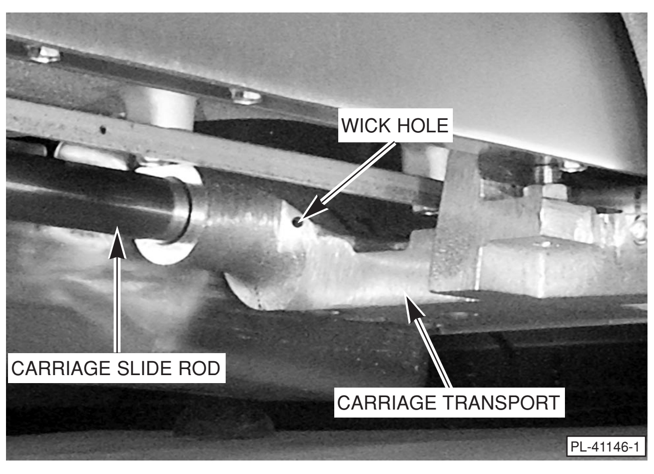


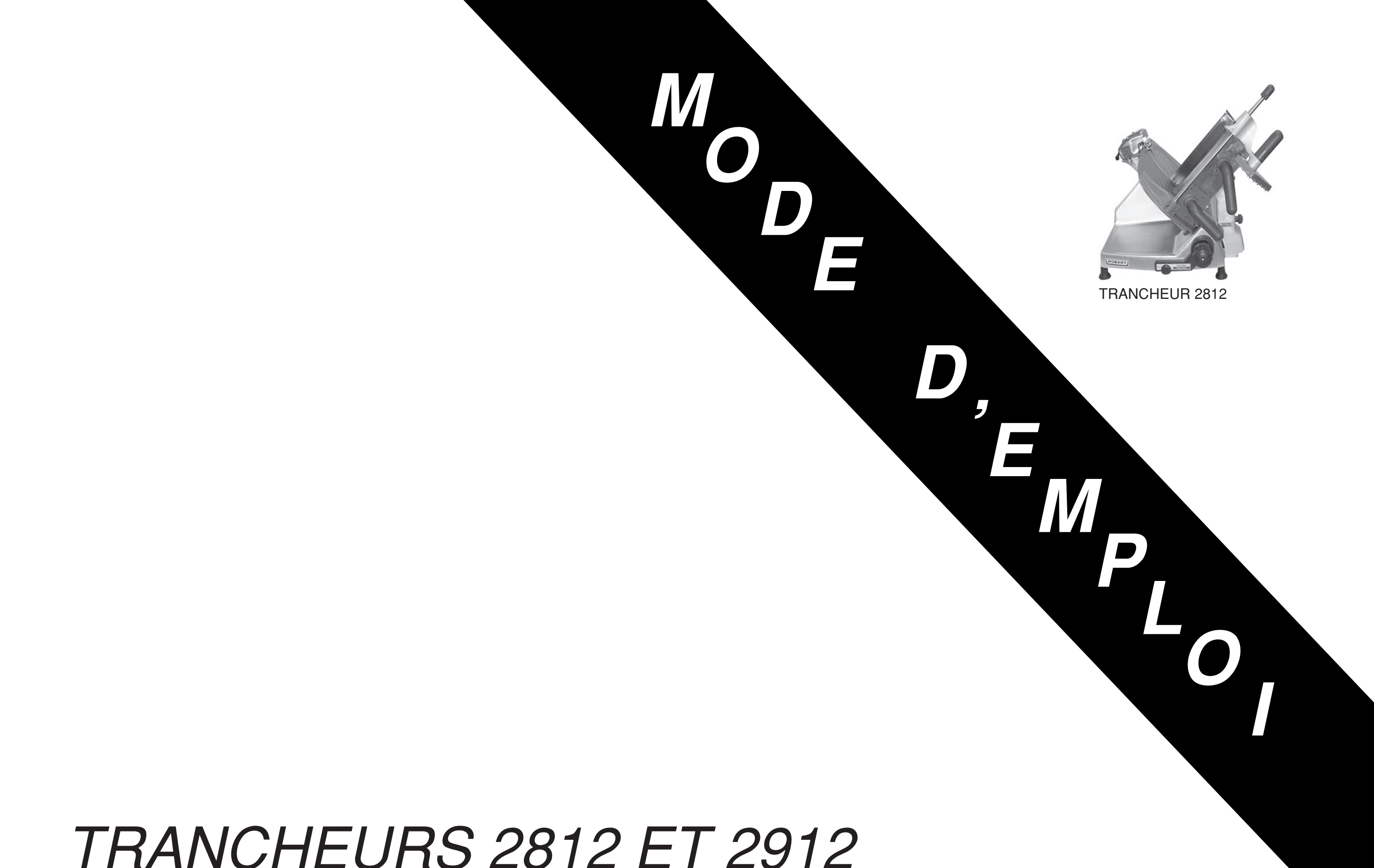
Fig. 12

OVERLOAD RESET BUTTON — MODEL 2912

Push the reset button underneath the slicer near the right-front foot if the carriage motor overloads.

SERVICE

Contact your local Hobart-authorized service office for any repairs or adjustments needed on this equipment.



TRANCHEURS 2812 ET 2912

CONVIENT AUX MODÈLES SUIVANTS :

MODÈLES

2812	*ML-104959*
2912	*ML-104964*

CONVIENT AUSSI AUX ANCIENS MODÈLES :

2812	*ML-104618*
	ML-104826
2912	*ML-104761*
	ML-104821

Groupe Hobart Canada Équipement alimentaire
190 Railside Road
North York (Ontario)
M3A 1B1

F33251 (801) [F34454.200] **IMPRIMÉ AUX É.-U.**

Installation, fonctionnement et entretien
TRANCHEURS 2812 ET 2912

DOCUMENT À CONSERVER

GÉNÉRALITÉS

Les trancheurs 2812 et 2912 équipés d'un moteur de 0,37 kW (½ CV) fonctionnent en courant monophasé. L'équipement standard comprend un couteau profilé en acier inoxydable massif Stay-Sharp exclusif à Hobart, un cordon et une fiche d'alimentation.

Autres caractéristiques standard et en option :

Interrupteur de sécurité (standard) : suite à une coupure de courant, l'utilisateur doit remettre l'appareil en marche manuellement.

Verrouillage de la plaque de coupe et du chariot (standard) : le chariot s'enlève uniquement s'il est à la position REPOS (ramené complètement à l'avant) et si la plaque de coupe est FERMÉE. Dès que le chariot est positionné à l'horizontale, le trancheur s'éteint automatiquement si l'utilisateur ne l'a pas déjà fait. Il est impossible de faire fonctionner le trancheur et d'ouvrir la plaque de coupe si le chariot ne se trouve pas à sa position de fonctionnement appropriée.

Position REPOS (standard) : l'utilisateur doit s'assurer que le chariot est à la position REPOS avant de mettre l'appareil en marche.

Le trancheur 2912 comporte six vitesses de tranchage automatique.

Une trémie tubulaire et un jeu de pattes de 102 mm (4 po) sont offerts en option. Une cloison basse standard pour le modèle 2912, mais offerte en option pour le 2812. Une cloison élevée pour utilisation avec pousse-talon fixé à l'avant est aussi offerte en option. Le pousse-talon standard se trouve à l'avant du trancheur. Un pousse-talon à service intense aussi fixé à l'avant est offert en option.

Trancheur 2812



Trancheur 2912



INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé le trancheur, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et communiquer avec le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Avant d'installer le trancheur, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique sur le côté droit de l'appareil.

CHARIOT

Pour fixer le chariot au trancheur, tourner le bouton qui se trouve sur le bras support dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré (Fig. 1). Se reporter en page 7 pour de plus amples détails sur l'assemblage.

AFFÛTEUSE

S'assurer que l'affûteuse est fixée au support sur le dessus du trancheur (Fig. 1).

PLAQUE PROTECTRICE DU COUTEAU

S'assurer que la plaque protectrice du couteau est en place et retenue au moyen du bouton de verrouillage (Fig. 1).

DÉFLECTEUR

S'assurer que le déflecteur est en place en dessous du couteau (Fig. 1).

CLOISON (cloisons basses et élevées pour utilisation avec pousse-talon fixé à l'avant uniquement).

La cloison basse ou élevée (Fig. 1) se fixe au chariot en vue de limiter le mouvement du produit pendant le tranchage.

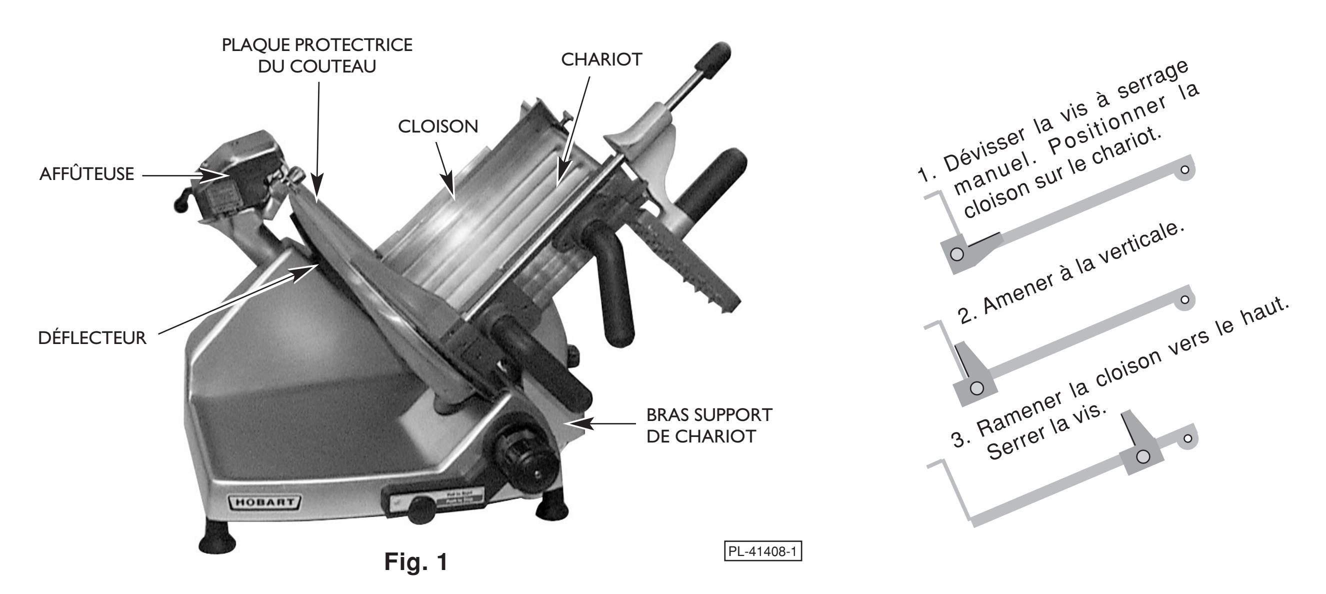


Fig. 1

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL EST POURVU D'UNE FICHE À TROIS BROCHES DONT UNE MISE À LA TERRE. LA PRISE DANS LAQUELLE ELLE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE. SI ELLE NE L'EST PAS, COMMUNIQUER AVEC UN ÉLECTRICIEN.

NETTOYAGE AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer et désinfecter l'appareil à fond après l'avoir installé et avant de l'utiliser. Se reporter à la section NETTOYAGE en page 6.

FONCTIONNEMENT

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

S'ASSURER QUE LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ DU TRANCHEUR SONT À LA POSITION APPROPRIÉE AVANT CHAQUE USAGE.

La PLAQUE PROTECTRICE DU COUTEAU doit être maintenue en position par le BOUTON DE VERROUILLAGE (Fig. 2). La BAGUE DE PROTECTION est fixée en permanence. Le DÉFLECTEUR fixé derrière la lame s'enlève aux fins de nettoyage.

Utiliser le POUSSE-TALON (Fig. 2) pour trancher les petits bouts de produits de façon à garder les mains éloignées du couteau.

Lorsque le trancheur ne sert pas, mettre le BOUTON DE RÉGLAGE (Fig. 2) à zéro (un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre). La PLAQUE DE COUPE empêchera alors l'exposition du tranchant de couteau.

Toujours DÉBRANCHER l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.

Modèle 2812

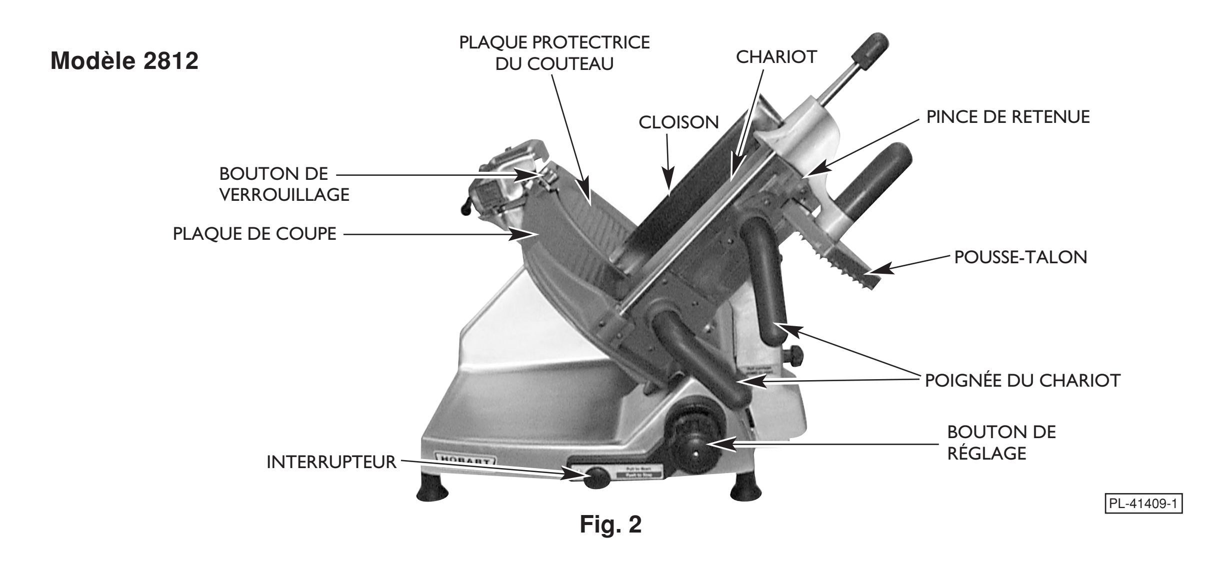


Fig. 2

AVERTISSEMENT : COUTEAU ROTATIF. SE SERVIR DU POUSSE-TALON. DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE, ENTRETIEN OU L'ENLÈVEMENT DE PIÈCES. REMETTRE LE TOUT EN PLACE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

TRANCHAGE - MODÈLE 2812

Fermer complètement la plaque de coupe et tirer le chariot vers soi jusqu'au bout de sa course. Éloigner le pousse-talon et mettre le produit sur le chariot. Appuyer le pousse-talon contre le produit.

Pour ranger le pousse-talon s'il ne sert pas, le faire glisser jusqu'au point le plus élevé de sa course et le pousser sous le chariot jusqu'à ce qu'il repose sur la pince de retenue (Fig. 2).

Pour obtenir l'épaisseur désirée des tranches, régler la plaque de coupe en tournant le bouton de réglage (Fig. 2). Les chiffres de ce bouton servent à déterminer l'épaisseur des tranches et ne représentent pas des unités de mesure réelles. Ils peuvent toutefois servir de référence pour produire à nouveau des tranches de la même épaisseur. Allumer le trancheur en tirant sur l'interrupteur (Fig. 2); le relâcher dès qu'il fonctionne. Avant de tirer sur l'interrupteur, ouvrir la plaque de coupe sinon le trancheur s'éteint dès qu'on relâche l'interrupteur.

Pour trancher, imprégner un mouvement de va-et-vient au chariot en le tenant par l'une des deux poignées (Fig. 2).

Éteindre le trancheur en appuyant sur l'interrupteur ou en fermant la plaque de coupe.

TRANCHAGE - MODÈLE 2912

Fermer complètement la plaque de coupe et tirer le chariot vers soi jusqu'au bout de sa course. Éloigner le pousse-talon et mettre le produit sur le chariot. Régler la cloison en desserrant la vis à serrage manuel et la glisser de façon qu'elle soit près du produit sans toutefois appliquer de pression sur celui-ci. Serrer la vis. Appuyer le pousse-talon contre le produit. Toujours s'assurer que le levier (Fig. 3) est à la position MANUEL (en bas) avant de mettre le trancheur en marche.

Pour ranger le pousse-talon s'il ne sert pas, le faire glisser jusqu'au point le plus élevé de sa course et le pousser sous le chariot jusqu'à ce qu'il repose sur la pince de retenue (Fig. 3).

Pour obtenir l'épaisseur désirée des tranches, régler la plaque de coupe en tournant le bouton de réglage (Fig. 3). Les chiffres de ce bouton servent à déterminer l'épaisseur des tranches et ne représentent pas des unités de mesure réelles. Ils peuvent toutefois servir de référence pour produire à nouveau des tranches de la même épaisseur. Allumer le trancheur en tirant sur l'interrupteur (Fig. 3); le relâcher dès qu'il fonctionne. Avant de tirer sur l'interrupteur, ouvrir la plaque de coupe sinon le trancheur s'éteint dès qu'on relâche l'interrupteur.

Pour trancher, imprégner un mouvement de va-et-vient au chariot en le tenant par l'une des deux poignées (Fig. 3).

Éteindre le trancheur en appuyant sur l'interrupteur ou en fermant la plaque de coupe.

Pour l'utilisation du trancheur en mode automatique, tourner le sélecteur de vitesse (Fig. 3) jusqu'à la vitesse désirée. S'assurer que le chariot est à la position REPOS (jusqu'à la fin de sa course) et le levier (Fig. 3) à la position MANUEL (vers le bas). Mettre le trancheur en marche et le levier à la position AUTOMATIQUE (en haut à droite) pour embrayer le mécanisme d'entraînement.

Régler le sélecteur à l'une des six vitesses pour amorcer le tranchage automatique. On peut régler la vitesse en tout temps au moyen du sélecteur.

Pour dégager le mécanisme d'entraînement, tourner le levier vers le bas à gauche, c'est-à-dire jusqu'à la position MANUEL.

Pour utiliser la goulotte de déversement offerte en option, placer le pousse-talon sur la pince de retenue, ajuster les crochets de suspension sur la goulotte de déversement autour de la barre de glissement du pousse-talon (à l'avant), et abaisser la goulotte de déversement dans le chariot.

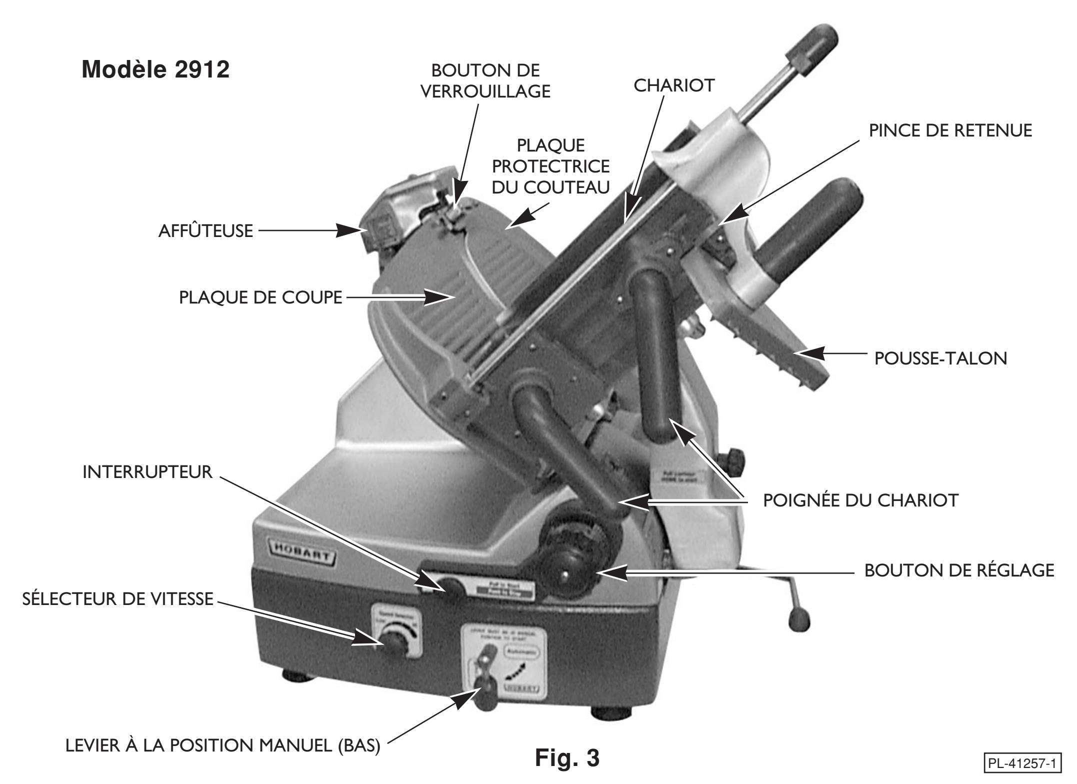


Fig. 3

NETTOYAGE

Nettoyer et désinfecter l'appareil à fond après chaque journée d'utilisation et toute période d'inactivité prolongée.

AVERTISSEMENT : LE COUTEAU EST TRÈS TRANCHANT. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE EN MANOEUVRANT PRÈS DE CELUI-CI.

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHER L'APPAREIL ET TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE D'UN TOUR COMPLET DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

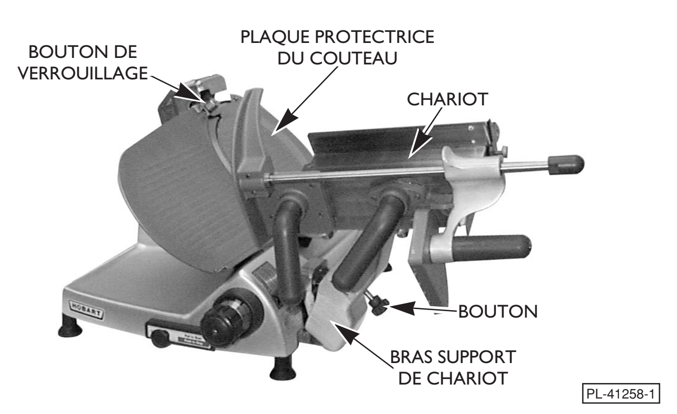


Fig. 4

À l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse et d'un chiffon propre, essuyer toutes les surfaces de l'appareil. Rincer à l'eau fraîche à l'aide d'un chiffon propre. Utiliser uniquement des produits recommandés pour l'acier inoxydable et l'aluminium.

Pour le nettoyage du chariot, fermer la plaque de coupe et tirer le chariot vers soi jusqu'au bout de sa course. Dévisser le bouton du bras support de chariot (Fig. 4). Incliner le bras vers la droite jusqu'à ce qu'il soit presqu'à l'horizontale (Fig. 4). Le nettoyer dans cette position ou le saisir à deux mains et l'enlever dans cette position en le soulevant vers le haut. Le nettoyer dans un évier. **NOTA :** Les trois derniers chiffres du numéro de série du trancheur sont gravés sur la clavette (Fig. 8) de sorte que le chariot ne peut être utilisé que sur le trancheur correspondant.

Pour enlever la plaque protectrice du couteau, tourner le bouton de verrouillage (Fig. 4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la dégager des goupilles-guides. Enlever le déflecteur (Fig. 1) fixé en dessous du couteau en le tournant vers le bas. Laver le déflecteur et la plaque protectrice du couteau à l'eau chaude savonneuse dans un évier. Rincer à l'eau propre.

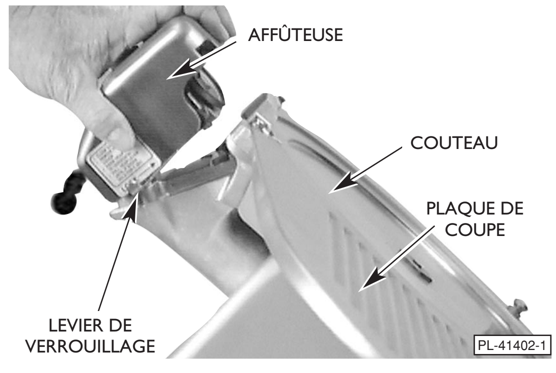


Fig. 5

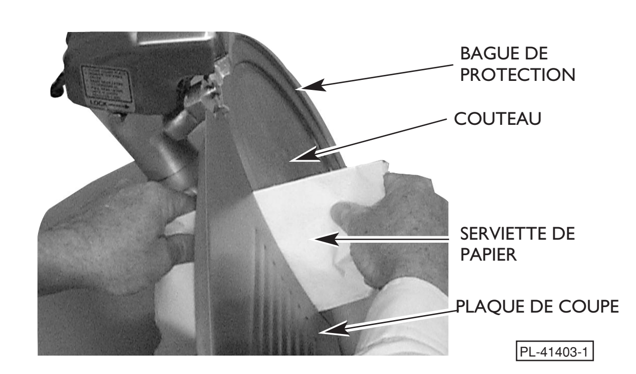


Fig. 6

Enlever l'affûteuse en poussant le levier de verrouillage vers la gauche (Fig. 5). Incliner le côté droit vers le haut de façon à dégager la goupille-guide droite, puis soulever l'affûteuse de façon à dégager la goupille-guide gauche. Enlever toute trace de résidus à l'intérieur du boîtier de l'affûteuse et nettoyer celle-ci dans un évier. Rincer à l'eau fraîche.

Laver tout le long de la bague de protection en insérant une serviette de papier pliée humide entre la bague et le couteau à la base de la bague (Fig. 6). Tourner le couteau manuellement; la serviette essuiera ainsi la bague qui suit le couteau.

Laver et rincer les deux côtés du couteau et l'essuyer du centre vers l'extérieur. Ne jamais utiliser un tampon en acier pour le nettoyage du couteau ou de tout autre composant, mais plutôt un détergent ou un désinfectant doux.

Ne pas excéder les concentrations de détergent et de désinfectant recommandées par le fabricant, ou une concentration de 200 parties par million de chlore. Par exemple, 15 ml (1 cuillère à table) d'hypochlorite de sodium (agent de blanchiment) à 5,25 % mélangée à 4,5 litres (1 gallon) d'eau donne une solution renfermant 200 ppm de chlore. Une concentration supérieure à 200 ppm de chlore accélère le processus de corrosion des métaux. L'exposition maximale à une solution désinfectante varie en fonction de la température et de la concentration. Rincer à l'eau propre.

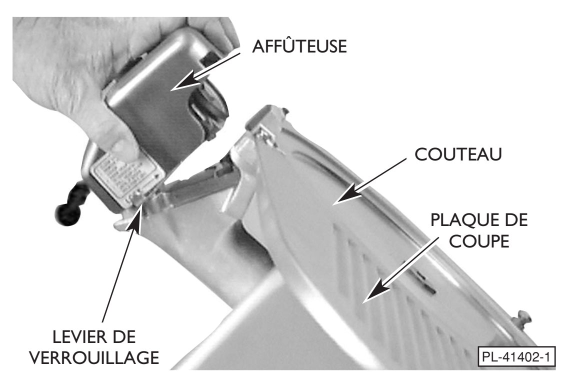


Fig. 7

Rassembler l'affûteuse au support de fixation en positionnant l'encoche de gauche sur la goupille-guide gauche du support en l'inclinant légèrement (Fig. 7). Appuyer ensuite sur le côté droit de l'affûteuse de façon que la goupille-guide droite du support s'insère dans le trou de verrouillage. Pousser le levier de verrouillage vers la droite pour verrouiller l'affûteuse en place. S'assurer que celle-ci est bien assujettie aux goupilles du support.

Remettre soigneusement la plaque protectrice du couteau en place (trois goupilles-guides). Tourner le bouton de verrouillage vers la gauche en abaissant la plaque pour la verrouiller. Relâcher ensuite le bouton et le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

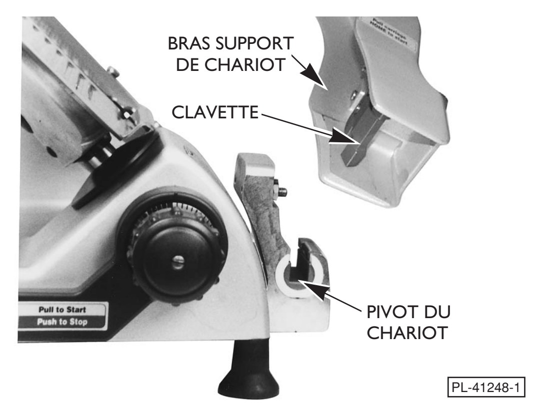


Fig. 8

Remettre le déflecteur en place en dessous du couteau : Guider le bas du manchon sur l'assemblage et tourner vers le haut.

S'assurer que les chiffres gravés sur la clavette (Fig. 8) correspondent aux trois derniers chiffres du numéro de série du trancheur. Pour remettre le bras support de chariot en place, le tenir à deux mains et l'abaisser jusqu'à ce que la clavette à la partie inférieure du bras s'insère dans la fente du pivot du chariot (Fig. 8). Le chariot doit se trouver presqu'à l'horizontale (Fig. 4). L'incliner vers la gauche pour le ramener jusqu'à la plaque de coupe. Tourner le bouton du bras dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

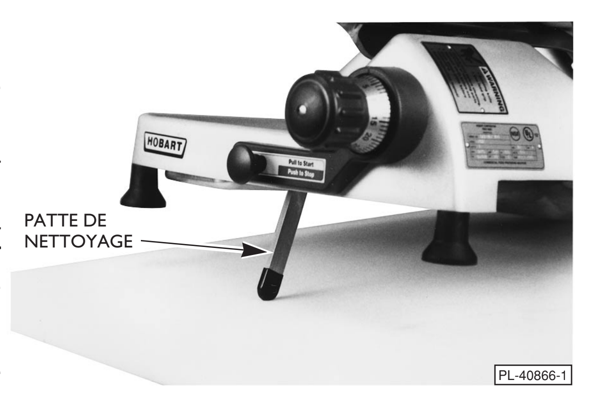


Fig. 9

Le trancheur 2812 est pourvu d'une patte facilitant le nettoyage en dessous de l'appareil. Pour bloquer la patte en place, soulever la partie avant du trancheur et ramener la patte complètement vers le bas. S'assurer que l'appareil est bien stable avant de nettoyer en dessous (Fig. 9).

Pour nettoyer le dessous du 2912, lever la béquille au-delà du centre jusqu'à la fin de sa course (Fig. 10). Pour remettre le trancheur en place après le nettoyage, redescendre doucement la béquille à sa position originale.

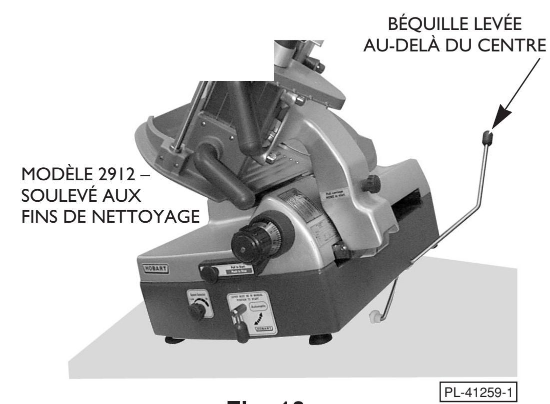


Fig. 10

NE laver AUCUNE pièce du trancheur dans un lave-vaisselle. NE PAS immerger la base ou le moteur dans l'eau.

Si une solution désinfectante chlorée est utilisée pour le nettoyage, diluer selon les directives du fabricant. Rincer à l'eau fraîche.

NOTA : À défaut de suivre les directives d'utilisation, de nettoyage et d'entretien, la garantie Hobart sera annulée.

ENTRETIEN

AFFÛTAGE DE LA LAME

Lorsqu'on en fait une utilisation normale dans les magasins d'alimentation et les cuisines commerciales, le couteau en acier inoxydable massif Hobart procure de nombreuses années de service. Toutefois, une utilisation intense et des affûtages fréquents, voire journaliers, useront la lame plus rapidement.

Affûter la lame au besoin seulement. Un affûtage répété ou trop fréquent risque d'user la lame prématurément.

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHER L'APPAREIL.

Tourner le bouton de réglage d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de coupe. Tourner le bouton de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulever la plaque protectrice du couteau pour l'enlever. Laver à fond la partie visible du couteau, la région qui l'entoure et son tranchant. S'assurer que la graisse provenant de la viande ou du fromage n'entre pas en contact avec la pierre à affûter.

Brancher le trancheur. Tirer le chariot vers soi jusqu'au bout de sa course et, de la main droite, tirer l'interrupteur MARCHE vers soi; le tenir ainsi. De la main gauche, amener la poignée de l'affûteuse à l'horizontale. La tirer le plus loin possible vers soi pendant 5 secondes (Fig. 11). La relâcher lentement. Relâcher l'interrupteur pour éteindre l'appareil. Au besoin, procéder de nouveau à l'affûtage pendant 5 secondes.

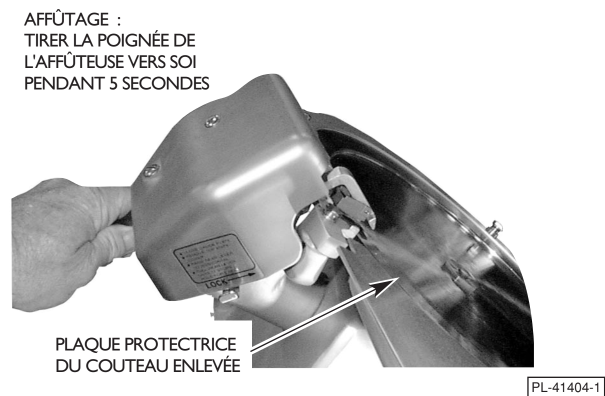


Fig. 11

Débrancher le trancheur. L'essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide pour enlever toutes les particules d'affûtage. Remettre la plaque protectrice du couteau en place.

LUBRIFICATION - barre de glissement du chariot

Lubrifier la barre de glissement du chariot au moyen d'huile Lubriplate FMO-200-AW ((fournie). Injecter de 8 à 10 gouttes tous les 2 ou 3 mois (selon l'usage qu'on fait de l'appareil) dans l'orifice de lubrification sur le pont du chariot (Fig. 12) ou 4 ou 5 gouttes tous les mois directement sur la barre de glissement du chariot de chaque côté du pont (Fig. 12).

Pour ce faire, ouvrir le tube télescopique de la bouteille d'huile et presser doucement celle-ci. Une fois l'huile appliquée, imprégner un mouvement de va-et-vient au chariot plusieurs fois de façon qu'il y ait de l'huile sur toute la surface de la barre de glissement.

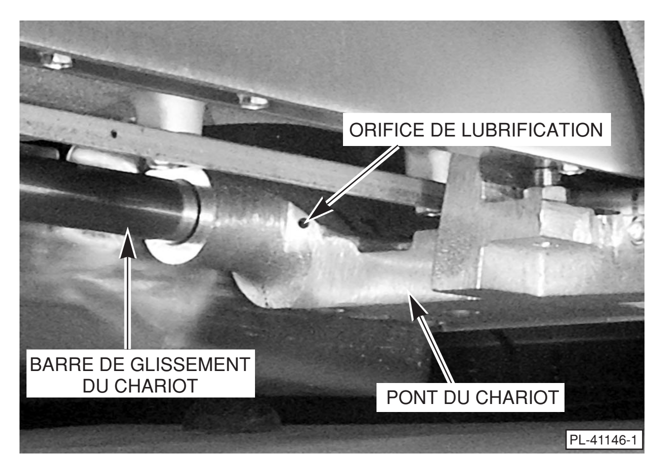


Fig. 12

BOUTON DE RÉENCLENCHEMENT - MODÈLE 2912

Appuyer sur le bouton de réenclenchement en dessous du trancheur, près du pied avant droit, en cas de surcharge du moteur du chariot.

SERVICE DE L'ENTRETIEN

Communiquer avec le service de l'entretien Hobart le plus près pour toute réparation ou tout réglage de cet appareil.